

TR 1. Güç: 900 W 2. Pişirme bitince sesli uyarı
3. Baharatlama için hazne 4. Pişirme sırasında su tankı doldurulabilir

EN 1. Power: 900 W 2. Cooking end signal 3. Herbs and spices infuser 4. The possibility to refill the water tank during operation

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No51
34771 Ümraniye /İstanbul
T: 216 528 90 00 F: 216 528 99 99 E: info@profilo.com.tr
www.profilo.com.tr

PROFILO
dayanıklı ev aletleri

www.profilo.com.tr

PSC1002V

BUHARLI PIŞİRİCİ
steam cooker

PROFILO

dayanıklı ev aletleri



PSC1002V

TR KULLANIM KILAVUZU
BUHARLI PIŞİRİCİ

4-8

EN USER MANUAL
STEAM COOKER

9-13

PSC1002V-001_V01

PSC1002V

BUHARLI PIŞİRİCİ
steam cooker

PROFILO

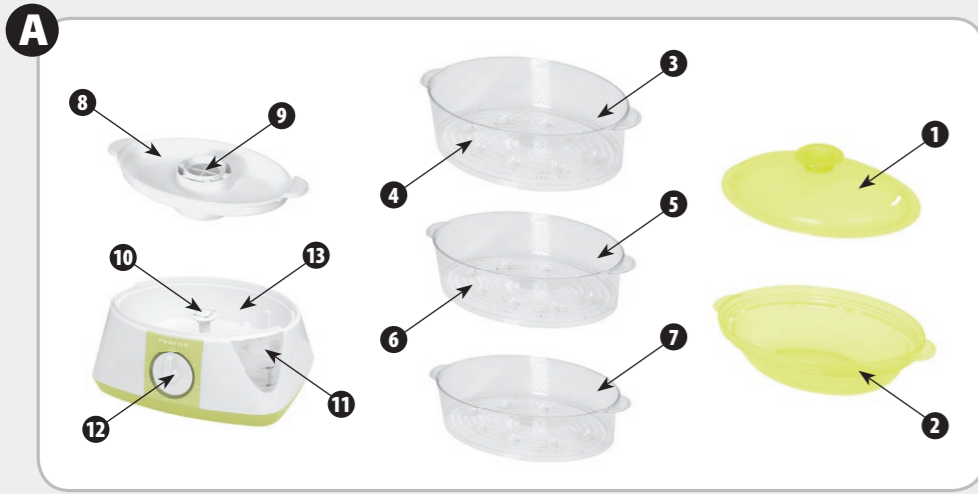
dayanıklı ev aletleri

Şık ve pratik buharlı pişirici
Stylish and user friendly steam cooker



PROFILO
dayanıklı ev aletleri

www.profilo.com.tr



TR Değerli Müşterilerimiz!

Cihazımızı seçtiğiniz için tebrikler. PROFİLO ürünlerinin kullanıcıları arasına hoş geldiniz.

En iyi sonucu elde etme adına sadece PROFİLO firmasının orijinal aksesuarlarını kullanmanızı öneririz. Aksesuarlar bu ürün için özel olarak tasarlanmıştır.

Lütfen ilgili kullanma kılavuzunu dikkatle okuyunuz. Özellikle güvenlik talimatlarına dikkat edilmelidir. Kullanma kılavuzunu ileriki kullanımlarda yararlanabilmek için saklamanızı rica ederiz.

Güvenlik uyarıları ile ilgili talimatlar

Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunun tamamını okuyunuz.

⚠ TEHLİKE! / UYARI!

Uyulmaması yaralanmalara neden olabilir

- Cihazı her zaman düz ve sabit bir zemine yerleştirin.
- Buharlı pişiriciyi, temizlemeden önce ve kullanımda değilken elektrik prizinden çıkartınız.
- Eğer güç kaynağının kablosu hasarlı veya gövdesinde gözle görülür bir hasar var ise buharlı pişiriciyi çalıştırmayınız.
- Güç kablosu hasarlı ise, bir tehlike oluşmasını önlemek için üretici ya da bir yetkili servis çalışanı tarafından veya nitelikli bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazın onarımlarını sadece eğitimli personel yapabilir. Yanlış onarım kullanıcı için ciddi tehlikelere neden olabilir. Arızalanması durumunda, müşteri hizmetlerine başvurun.
- Sıcak yemek, su veya diğer sıcak sıvıları içeren cihazı taşıırken aşırı dikkatli olunuz. Ellerinizi buharlı pişirici üzerine yerleştirmekten kaçınınız.
- Kapağı kaldırınız ve yanmayı önlemek için dikkatli bir şekilde

çıkartınız. Suyun buharlı pişiriciye damlaması gerekir.

- Ekipmanın çalışma esnasında bazı yüzeylerinin sıcaklığı daha yüksek olabilir.
- Sıcak yüzeylere dokunmayınız. Sıcak ürünleri taşımak için, her zaman mutfak eldiveni kullanınız.
- Çalışma sırasında ellerinizi, yüzünüzü ve vücudunuzun diğer kısımlarını cihazın üzerinde tutmayınız zira buhar çıkmaktadır. Kapağı yavaşça kaldırınız. Ürünlerin durumunu kontrol etmek için uzun saplı araçları kullanınız.
- Buharlı pişiriciyi yanıcı ve / veya patlayıcı buharların çevresinde çalıştırmayınız.
- Üretici tarafından önerilmeyen aksesuarların kullanılması yaralanmalara neden olabilir.
- Cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar tarafından güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında veya olası riskler anlaşıldıktan ve cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatları anlatıldıktan sonra kullanılabilir. Cihazın temizliği veya bakım işlemleri 8 yaşını tamamlamış ve başlarında uygun gözetimci sağlandığı zaman çocuklar tarafından yapılabilir. Cihazı ve güç kaynağının kablosunu 8 yaş altı çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklamak gerekir.
- Cihaz, deneyim ve donanım bilgisi eksikliği olan kişiler; fiziksel veya zihinsel engelliler tarafından kullanıldığında güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmalıdırlar.
- Çocukların cihazla oynamamaları sağlanmalıdır.

Notes



DİKKAT!

Uyulmaması maddi hasara neden olabilir

- Buharlı pişiriciyi, her zaman cihazın levha üzerinde belirtilen voltajı ile uyumlu bir topraklanmış priz ile donatılmış elektrik prizine (alternatif akım) takınız.
- Fişi elektrik prizinden kabloya asılarak çıkartmayınız.
- Güç kaynağının kablosu tezgahdan veya masa köşesinden sarkmamalı ya da sıcak yüzeylere temas etmemelidir.
- Cihaz parçalarını çıkarmadan önce soğumasını bekleyiniz.
- Buharlı pişiriciyi çok az su (Min seviyesinin altında) ile kullanmak, buharlı pişiricinin ısıtma elemanlarının ısınmasına ve dolayısıyla hasar görmesine neden olabilir.
- Isıtma ünitesini ne akan su altında yıkayın ne de suya batırınız.
- Isıtma ünitesinin kasasını yıkamak için, emülsiyonlar, losyonlar, macunlar, aşındırıcı deterjanlar vb gibi kullanmayınız. Ölçekler, uyarı işaretleri vb. gibi grafik bilgi sembolleri silinebilir.
- Cihazı, sıcak gaz veya elektrikli ocağa, mikrodalga fırınlara, ısıtılmış fırına, ve doğrudan dolapların altına koymayınız.
- Cihaz ayrı uzaktan kumanda sistemi ile veya zaman sayacı aracılığıyla çalışmak üzere tasarlanmamıştır.



İPUCU

Kullanıcıyı ilgilendiren ürün hakkında bilgiler ve işaretler

- Cihaz evde kullanım ve benzeri uygulamalar için tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarında, personel için mutfak tesisleri,
 - otel, motel ve diğer yerleşim yerleri misafirleri tarafından,
 - çiftlikler,
 - pansiyonlar.
- Buharlı pişirici evde kullanım için tasarlanmıştır. Gastronomi işi amaçlı kullanılması durumunda, garanti koşulları değişmektedir.
- Depodaki su seviyesinin her zaman Min ve Max arasında olması gerektiğini hatırlayınız.

Teknik özellikler

Teknik özellikler ürün levhası üzerinde verilir.

Buharlı pişirici, koruyucu iletken bir kablo ile ve topraklama fişi bağlantı kablosu ekipmanlı I. sınıf cihazdır.

Buharlı pişirici geçerli standartların gereksinimlerini karşılar.

Bu cihaz ekotasarım gereksinimlerindeki KOMİSYON TÜZÜĞÜ (WE) No 1275/2008 gereklilikleri ile uyumludur.

Cihaz direktiflerin gereklerine uygundur:

- Elektrikli cihaz belirli voltaj (LVD) – 2006/95/EC sınırları içinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Elektromanyetik uyumluluk (EMC) – 2004/108/EC.

Ürün levha üzerinde CE işareti ile işaretlenmiştir.

Cihazın açıklaması

A

- 1 Kapak
- 2 İrmigi, birinci pişirmek ve çorbaları hazırlamak için kase
- 3 Üst buharlı hazne (taşınabilirlik için 3. sembol ile kolları üzerinde işaretlenmiş)
- 4 Üst buharlı haznenin çıkarılabilir altı
- 5 Orta buharlı hazne (taşınabilirlik için 2. sembol ile kolları üzerinde işaretlenmiş)
- 6 Orta buharlı haznenin çıkarılabilir altı
- 7 Alt buharlı hazne (taşınabilirlik için 1. sembol ile kolları üzerinde işaretlenmiş)
- 8 Damlama tepsi
- 9 Bitki ve baharatlar için yer
- 10 Buhar difüzörü
- 11 Min-Max göstergeli harici su giriş
- 12 Güç ışığı göstergesiyle zamanlayıcı düğmesi (60 dakikalık)
- 13 Su deposu

Buharlı pişiriciyi kullanıma hazırlama

- Cihazı ve tüm aksesuarları kutudan çıkartınız.
- Tüm yapışkanlı etiketleri çıkarınız.
- Tüm parçaları (ısıtma ünitesinin su deposu hariç) sıcak su ve sıvı bulaşık deterjanı ile yıkayınız.
- Buharlı pişirici parçalarını durulayıp kurulaştırınız.
- Su deposunun iç kısmını nemli bezle siliniz.



Su deposunu suya batırmayınız.

Buharlı pişirici kullanım kılavuzu ve çalışması

B

- 1 Cihazı sabit, sıcak buharın zarar verebileceği nesnelere uzak düz bir yüzeye, örneğin, duvarlara ve asılı dolaplara yerleştiriniz.
- 2 Su deposuna doğrudan Min-Max (1,1 litre maksimum seviyesini aşmadan) arasında işaretli bir seviyeye kadar su dökünüz. (13) Pişirme sırasında harici su girişinden dökerek su ekleyiniz.

③ Su deposu üzerine damlama tepsisini yerleştiriniz ve ona doğru (düz) bir şekilde oturduğundan emin olunuz.

Damlama tepsisinde bitki ve baharatlar yerine yemeklere lezzet katmak ve onların sağlık yararlarını artırmak için taze veya kurutulmuş baharat koyabilirsiniz. Yemeklerin lezzetini artıran sadece bazı baharatlar harici; kekik, kişniş, fesleğen, dereotu, köri ve tarhun dahi sarımsak, kimyon veya turp kullanılabilir, tuz gerekli değildir.

Damlama tepsisine baharat yerleştirmeden de kullanılabilir.

④ Yiyecekleri kaseye koyunuz. Uzun süre pişirme gerektiren en büyük porsiyonun alt buharlı hazneye koyulması tavsiye edilir (7).

Kapların kapasitesi:

- Üst buharlı hazne – 3,4 l
- Orta buharlı hazne – 2,6 l
- Alt buharlı hazne – 2,5 l



Ürünler buharda pişirmek için amaçlanmıştır, ürünleri temizleyiniz ve buharlı haznelerin eleklerindeki hava akışını tamamen kesmeden buharlı haznelere yerleştiriniz.



Su deposuna tuz, karabiber, baharatlar, otlar, şarap, et suyu ya da musluk suyunun dışında başka bir sıvı ilave etmeyiniz.

⑤ Kase/kaseleri su deposuna koyunuz. (13)

Buharlı pişiriciye, buharda pişirmek için amaçlanan gıda miktarına bağlı olarak 1, 2 ya da 3 buharlı hazne takılabilir.

Buharlı hazneler "Cihazın yapısı" (iki hazne kullanırken, üst buharlı hazneyi çıkartınız, bir hazne kullanırken, üst buharlı hazneyi ve orta buharlı hazneyi cihazdan çıkartınız) bölümünde gösterilen çizime göre birleştirebilir.

Cihaz, pirinç pişirmek için kullanılabilir. Pirinci koyunuz ve pişirme süreleri tablosunda verilen oranlara uygun olarak pirinç kasesi içine su dökünüz daha sonra pirinç kasesini buharlı pişiriciye yerleştiriniz.

Cihaz aynı zamanda yumurta pişirmek için de kullanılabilir. Yumurtayı alt buharlı haznedeki özel yumurta rafına yerleştiriniz.

⑥ Cihazın kapağını örtünüz.

⑦ Bağlantı kablosunun fişini elektrik prizine takınız.

⑧ Arzu edilen pişirme süresine göre (pişirme süreleri tablosuna bakınız) zamanlayıcı düğmesini ayarlayınız. Ayarlamak için maksimum süre 60 dakikadır. Düşme etrafındaki mavi halkanın yanması cihazın çalıştığını gösterir. Cihazın (su deposu Max seviyeye kadar dolu olduğunda) açıldığı andan itibaren buhar cihazdan yaklaşık 50 saniye sonra çıkmaya başlar.



Eğer arzu edilen pişirme süresi 3 dakikadan az olursa ilk önce zamanlayıcı düğmesini 5 dakikadan fazla konuma getiriniz daha sonra arzu edilen pişirme süresine getiriniz.



Cihazı kullanırken buharlı haznelere, kapaklara, ya da buharlı pişiricideki ürünlere dokunmayınız zira bu yanıklara neden olabilir.

⑨ Cihazın çalışması sırasında su seviyesi göstergesi depodaki su miktarını gösterir. Cihazın çalışması sırasında gerektiğinde, su eklenebilir.



Su seviyesi MIN seviyesinin altına düştüğünde, harici su girişinden su ekleyiniz.

⑩ Ayarlanan pişirme süresinin sonlandığı tek bir ses ile belirtilir, cihaz otomatik olarak kapanır. Güç kaynağı göstergesi söner.

⑪ Cihazın çalışmasını önceden bitirmek için zamanlayıcı düğmesini "OFF" konumuna ayarlayınız.



Pişirme sırasında cihazın içine ellerinizi sokmayınız. Pişirmenin ilerlemesini kontrol etmek veya karıştırmak için uzun saplı araçları kullanınız.

● Buharda pişirme bittikten sonra güç kablosunun fişini prizden çıkartınız.

⑫ Kapağın tutacağı yardımıyla kapağı çıkartınız ve daha sonra su deposundan tüm kaseleri çıkartınız.



Buharlı hazneleri çıkartma sırasında mutfak eldiveni kullanınız.



Çalışmanın tamamlanmasından sonra kapağı çıkartma sırasında cihazın üzerine eğilmeyiniz zira bu yanıklara neden olabilir.



Damlama tepsisini çıkarırken dikkatli olunuz, zira su deposundaki su ve damlama tepsisinde toplanan sıvı cihazın diğer bölgelerini soğutmaya rağmen hala çok sıcak olabilir.

Pişirme sırasında su ilavesi

Uzun pişirme gerektiren yemekler için:

- Su seviyesini kontrol ediniz.
- Su seviyesi Min seviyesinin altına düştüğünde, harici su girişinden su ekleyiniz.

Faydalı tavsiye

- Üst buharlı haznede pişirme, buharlı çalışan üst kısmında daha düşük buhar sıcaklığı nedeniyle uzun süre pişirme gerektirebilir. (3)
- Ürünlerin porsiyonlarının benzer büyüklükte olmaları tavsiye edilir. Eğer porsiyonlar farklı boyutlarda ve kat kat koyulmaları gerekli ise, küçük parçaları üste koyunuz.
- Buharlı haznedeki ürünler sıkıştırılmış olmamalıdır. Maksimum buhar akışını sağlamak için ürünlerin porsiyonları arasındaki boşluğu koruyunuz.
- Büyük miktarda ürünleri pişirme durumunda pişirmenin yarısında kapağı çıkartınız ve yemeği karıştırınız veya mutfak eldivenleriyle ellerinizi koruyarak uzun saplı maşayla ürünleri diğer tarafına çeviriniz.

- Yemeklere pişirme bittikten ve cihazdan çıkardıktan sonra tuz ve baharatları ekleyiniz. Bu su deposu içindeki ısıtma elemanlarının zarar görmesini engelleyecektir.
- Damlama tepesinde toplanan sıvı, çorbalar veya soslar hazırlamak için kullanılabilir.
- Cihazda dondurulmuş et, beyaz et ve deniz ürünlerini, pişirmeyiniz. Pişirmeden önce malzemeler iyice çözölmüş olmalıdır.
- Çorba hazırlama, pınc ve irmik pişirme kasesi aynı zamanda meyve, sebze, tatlılar, aperiifler vs için ideal bir kaptır.
- Buharlı hazneler ve tek bir buharlı hazneye sığabilecek yemeklerin daha büyük porsiyonun sığmasını sağlayan çıkarılabilir altlık bulunmaktadır.

Pişirme süreleri tablosu



Tablolarda ve tarifelerde verilen pişirme süreleri sadece bilgilendirme amaçlıdır. Pişirme süresi porsiyon büyüklüğüne, malzemelerin buharlı haznede düzenlenmesine, ürünlerin tazeliğine ve kişisel tercihlere bağlı olarak değişebilir. Cihaza aşına olmak, pişirme sürelerini değiştirebilir.

Sebzeler

- Yeşil yapraklı sebzeleri mümkün olduğunca kısa sürede pişiriniz zira rengini çabuk kaybederler.
- Pişirmeden önce dondurulmuş sebzelerin çözölmemesini sağlayınız.

Sebze	Tür	Ağırlık/adet	Önerilen baharatlar	Pişirme süresi [dk.]	Tavsiyeler
Enginar	Taze	3 orta	Sarımsak, Tarhun, Dereotu	45-50	
Kuşkonmaz	Taze/Dondurulmuş (yeşil)	400 gr	Melisa, Akdeniz defnesi, Kekik	13-15/16-18	Buharın nüfuz etmesini kolaylaştırmak için saplarını çapraz kesiniz.
Brokoli	Taze/Dondurulmuş	400 gr	Sarımsak, Toz biber, Tarhun	16-18/15-18	
Dilimlenmiş havuç	Taze	400 gr	Anason, Nane, Dereotu	20-22	Pişirmenin yarısında karıştırınız.
Karnabahar	Taze/Dondurulmuş	400 gr	Biberiye, Fesleğen, Tarhun	16-18/18-20	Pişirmenin yarısında karıştırınız.
Ispanak	Taze/Dondurulmuş	250 gr	Frenk maydanozu, Kekik, Sarımsak	8-10/18-20	Pişirmenin yarısında karıştırınız.
Fasulye	Taze	400 gr	Kimyon, Rezene tohumu, İştah açıcı	18-20	Pişirmenin yarısında karıştırınız.
Bezelye	Taze/Dondurulmuş (kabuklu)	400 gr	Fesleğen, Mercanköşk, Nane	10-12/15-18	Pişirmenin yarısında karıştırınız.
Patates (yarım)	Taze	400 gr	Frenk maydanozu, Yaprak soğanı, Dereotu	20-22	

Et ve kümes hayvanları

- Buharda pişirmek yağın tümünün etten akmasını sağlar. Pişirme sırasındaki sıcaklık çok yüksek olmadığından dolayı yumuşak, yağsız et seçiniz.
- Pişirme sırasında yemeğe güçlü bir lezzet katmak için taze otlar ekleyiniz.

Ürün	Tür	Ağırlık/adet	Önerilen baharatlar	Pişirme süresi [dk.]	Tavsiyeler
Tavuk	Kemiksiz fileto, kızartmalık et	250 gr (4 adet.) 450 gr	Köri, Biberiye, Kekik	12-15 30-35	Dikkatlice yağı alınız.
Siğir eti	Bonfile veya biftek	250 gr	Köri, Kırmızı biber, Kekik	8-10	Dikkatlice yağı alınız.

Balıklar ve deniz ürünleri

- Dondurulmuş balıklar çözülmeden pişirilebilir eğer pişirmeden önce çözülmemişse pişirme süresi artacaktır.
- Pişirme sırasında yemeğin lezzetini artırmak için limon parçaları ve ot ekleyiniz.

Ürün	Tür	Ağırlık/adet sayısı	Önerilen baharatlar	Pişirme süresi [dk.]
Kabuklular	Taze	400 gr	Mercanköşk, Melisa	8-10
Karidesler	Taze	400 gr	Melisa, Sarımsak	6
Midyeler	Taze	400 gr	Melisa, Sarımsak	8-10
Istakoz (kuyruk)	Dondurulmuş	2 adet 400 gr	Bayır turpu, Sarımsak	20-22
Balık filetosu	Taze/Dondurulmuş	250 gr	Hardal, Yenibahar, Mercanköşk	6-8/10-12

Pirinç

İrmiği, pirinci pişirmek ve çorbaları hazırlamak için kaseyi kullanınız. Gerekli miktarda su ile pirinci aynı zamanda dökünüz.

Ürün	Tür	Miktar/Su miktarı	Pişirme süresi [dk.]	Tavsiyeler
Pirinç	Beyaz	200 gr/300 ml	35-40	İki porsiyon

Temizlik ve bakım



① Temizlemeden önce her zaman zamanlayıcı düğmesinin "OFF" konumunda olduğundan ve bağlantı kablosunun fişinin prizden çıkarıldığından emin olunuz.

Cihaz tamamen soğuduktan sonra temizlenebilir.

② Buhar haznesini, damlama tepsisini çıkarıp boşaltınız ve su deposundan suyu dökünüz daha sonra nemli bir bez ile temizleyiniz.

③ Cihazın (su deposu ile ısıtma ünitesi hariç) tüm parçalarını bulaşık deterjanlı sıcak su ile yıkayınız.

Yukarıda sözü edilen buhar parçaları kısa yıkama döngüsü ayarlanarak bulaşık makinesinin üst kısmında da yıkanabilir. Ancak, bulaşık makinesinde sürekli yıkama dış yüzeyinin parlaklık kaybına ve yüzeyin kararmasına neden olabilir.

④ Her parçayı kuru olana kadar siliniz.

Su deposu ile ısıtma ünitesini ne akan su altında yıkayın ne de suya batırınız.

Isıtma ünitesinin kasasını yıkamak için, emülsiyonlar, losyonlar, macunlar, aşındırıcı deterjanlar vb kullanmayınız. Yerleştirilmiş grafik bilgi sembollerini örneğin: ölçekler, işaretler, uyarı işaretleri, vb silebilirler.

Su deposundan kireç sökücüyü temizlemek

Su deposu ile ısıtma ünitesinin 2-3 ay aralıksız kullanımı su deposunda kireç oluşturabilir. (13) Bu normal bir olgudur. Kireç miktarı suyun sertliğine bağlıdır. Sabit buhar üretimi miktarını sağlamak ve buharlı pişiricinin kullanım ömrünü uzatmak için düzenli kireç çözücü gerekli.

- Su deposunu MAX seviyesine kadar beyaz (koyu değil) sirke ile doldurunuz. (13)

Kireç çözücü için ne kimyasal maddeleri ne de piyasada satılan ürünleri kullanınız.

- Cihazı elektrik prizine bağlayınız. Bu işlem sırasında, damlama tepsisi, buhar haznesi ve kapak yerlerinde takılı olmalıdır.
- Pişirme süresini 25 dakikaya ayarlayınız.



Sirke kaynamaya ve dökülmeye başlarsa pişirme süresi düzenleyicisini kapatınız ve cihazı prizden çıkartınız. Sirke miktarını biraz azaltın.

- Cihaz uyarı sesi verdiği zaman buharlı pişiriciyi güç kaynağından çıkartınız ve tamamen soğumaya bırakınız daha sonra sirkeyi boşaltınız.
- Su deposunu durulayınız. Bu amaç için, su deposuna birkaç kez soğuk su dökünüz ve boşaltınız. Cihazı kurulaştırınız.



Su deposu ile ısıtma ünitesini ne akan su altında yıkayın ne de suya batırınız.

Ekoloji – çevreye dikkat edelim

Her kullanıcı, çevre korunmasına katkıda bulunabilir. Bu ne zor ne de çok pahalıdır. Bu amaçla: karton ambalajlarını atık kâğıt noktalarına, polietilen (PE) torbalarını plastik konteynırına atınız.



Cihaz üzerindeki tehlikeli bileşenler çevre için zararlı olabilir, bundan dolayı aşınmış cihazı uygun bir depolama noktasına veriniz.

Cihazı çöplerle birlikte atmayınız!

İmporter/Üreticiler cihazın amacına uygun olmayan veya uygunsuz kullanımından kaynaklanan zararlardan sorumlu değildir.

İmporter/Üretici yasalara, normlara, direktiflere, ya da yapısal nedenlere, ticari, estetik, ve diğerlerine uyum amacıyla, önceden haber vermeden, herhangi bir zamanda ürün değiştirme hakkını saklı tutar.

Dear Customers!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of PROFiLO products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original PROFiLO accessories. They have been specially designed for this product.

Please read these instructions carefully. Pay special attention to important safety instructions in order to prevent accidents and/or avoid damage. Keep this User's Guide for future reference.

Important safety instructions

Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.

**DANGER! / WARNING!****Risk of injury**

- Always place the appliance on a flat and even surface.
- Unplug the food steamer when not in use and before cleaning.
- Never operate this appliance if it has a damaged cord or if the housing of the heating assembly is visibly damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids. Avoid reaching over the steamer while operating.
- Carefully lift and remove lid in order to avoid burns. Allow water to drip into steamer.

- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not touch hot surfaces. Always use pot holders when handling hot materials.
- Do not place hands, face or other parts of the body over the appliance, as it generates steam. Slowly lift the lid. Use utensils with long handgrips to check the food.
- Do not operate the food steamer in the presence of flammable and/or explosive fumes.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.



WARNING!

Risk of property damage

- Plug the food steamer only to a grounded 230 V electrical outlet of a voltage in accordance with the voltage provided on the rating label.
- Do not unplug by pulling on cord.
- Make sure the cord does not hang over the table or counter and does not touch any hot surface.
- Allow the appliance to cool before disassembling.
- Operating the food steamer with an insufficient amount of water (below the Min level) may result in overheating of the appliance's heating elements and lead to its damage.
- **Do not wash the appliance under running water. Do not immerse the heating assembly in water.**
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the heating assembly housing. They may remove the graphic information symbols such as: as scales, marks, warning signs etc.
- Do not place the appliance on hot gas or electric rings, in microwave ovens, in hot ovens or directly under cupboards.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



HINT

Information on the product and hints on its use

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
 In case it is used for food business purposes, the warranty conditions shall change.
- The food steamer is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used for commercial purposes.
- Make sure the water level is always between Min and Max. This will ensure a proper cooking process.

Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label.

The food steamer is a class I appliance equipped with a cord having a grounding wire and a grounding plug.

The food steamer fulfills the requirements of the existing norms.

This device complies with Commission Regulation (EC) no. 1275/2008 on eco-design requirements.

The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

- Electrical equipment designed for use within specific voltage limits (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance was marked by the CE sign on the rating label.

Description of the Device



- 1 Lid
- 2 Bowl for preparing soups, boiling rice, and groats
- 3 Top steam bowl (marked by the number "3" on the carrying handles)
- 4 Detachable bottom of the top steam bowl
- 5 Middle steam bowl (marked by the number "2" on the carrying handles)
- 6 Detachable bottom of the middle steam bowl
- 7 Bottom steam bowl (marked by the number "1" on the carrying handles)
- 8 Dripping tray
- 9 Space for herbs and spices
- 10 Steam diffuser
- 11 Water inlet with Min-Max indicator
- 12 Timer dial (60 minutes) with power indicator
- 13 Water container

Preparing the food steamer for operation

- Take the appliance and all accessories out of the packaging.
- Remove all self-adhesive labels.
- Wash all parts (apart from the water tank with heating unit) in warm water with wash-up liquid.
- Rinse the a/m parts of steam cooker thoroughly and dry them.
- Wipe the inner of the water tank with damp cloth.



Do not immerse the water tank in water.

Operating the Steam Cooker



- 1 Place the device on a stable, even ground, away from any items which could be damaged by hot steam, e.g. walls or hanging cupboards.
- 2 Pour water directly into the water container (13) to a level indicated by the MIN-MAX indicator (without exceeding the maximum level of 1.1 l). In order to replenish the amount of water during cooking, pour it through the water inlet.
- 3 Place the dripping tray (8) on the water container (13), and make sure it is secured (lays flat).

The dripping tray (8) has a space for herbs and spices (9), where you may put fresh or dried spices to make your food healthier and tastier. Thyme, coriander, basil, dill, curry, and tarragon, as well as garlic, caraway or horseradish are only a few examples of spices enhancing the aroma of a dish so much, the addition of salt is unnecessary.

The dripping tray (8) may also be used without placing any spices on it.

④ Place products into the bowls. We recommend you to put the largest pieces requiring the longest time to prepare on the bottom steam bowl (7).

Volume of containers:

- Top steam bowl – 3.4 l
- Middle steam bowl – 2.6 l
- Bottom steam bowl – 2.5 l



The products for steam cooking should be cleaned, and placed freely in the sieves of steam bowls, in such a way that they do not clog up the airflow in the sieves of steam bowls.



Do not add any salt, pepper, spices, herbs, wine or broth into the water container apart from tap water.

⑤ Place the bowl(s) on the water container (13).

The steam cooker may use 1, 2 or 3 steam bowls depending on the number of products used for steam cooking.

The steam bowls (3), (5), (7) may be attached as shown on the figure in the Device Construction chapter (while using two bowls remove the top steam bowl (3); while using one bowl remove the top steam bowl (3) and the middle steam bowl (5)).

The steam cooker may be used for cooking rice. Put the rice into the rice bowl, and pour the water into it according to the ratios given in the Cooking Time Table, then place the rice bowl into the steam bowl.

The steam cooker may also be used for boiling eggs. Place the eggs in the appropriate spaces available in the bottom steam bowl.

⑥ Cover the cooker with the lid.

⑦ Plug the power cord into the socket.

⑧ Set the desired time by means of the timer dial, and according to the Cooking Time Table. Maximum time setting is 60 minutes. As soon as the device is turned on, the blue ring around the dial is lit. The steam starts escaping from the device ca. 50 seconds after turning the cooker on (when the container is filled with water to the MAX level).



If the needed cooking time is less than 3 minutes, first turn the timer dial to above 5 minutes, and only then back up to the needed time value.



Do not touch the steam bowls, nor the lid or the products inside the bowls while using the steam cooker, or burns may result.

⑨ While it is working the cooker indicates its water level on the indicator. You may add some water, if necessary.



If the water falls below the MIN level, add water by means of the water inlet.

⑩ When the set time ends, you will hear a singular sound going off, and after that, the cooker turns off. The power indicator goes off to indicate this.

⑪ In order to end the cooking earlier, set the timer dial to the OFF position.



Do not put your hands into the cooker during the cooking process. To check the progress or stir the products use a kitchen utensil with a long handle.

● After finishing work unplug the power cord into the socket.

⑫ By using the handles remove the lid, and then remove all the bowls from the water container.



When removing the steam bowls, always use oven gloves.



After finishing work do not lean over the cooker, when the lid is off, or burns may result.



While removing the dripping tray (8) remain extra careful, as the water in the water container (13), and the liquid gathered in the dripping tray may be still hot in spite of other parts of the cooker being already cool.

Adding water during cooking

While preparing food that needs longer time to cook:

- Check water level.
- If the water falls below the Min level, add water by means of the water inlet.

Useful advice

- Food prepared in the top steam bowl (3) may need more time to be cooked due to a lower temperature of steam in comparison to the top bowl.
- We recommend you to have your products of similar size. If the portions of food are different in size, it is necessary to place them in layers with smaller pieces on top.
- The products placed in steam bowls (3), (5), (7) should not be squeezed. Keep space between the products to maximize steam flow.
- When cooking large quantities of products half way through the process take the lid (1) off, and stir the food or turn it over with a kitchen utensil with a long handle, protecting your hands against steam by means of oven gloves.
- Salt and spices should be added to the dish only after the cooking process is over, after taking the food out of the cooker. This will protect the immersion heater situated in the water container (13) from damaging.
- The liquid gathered in the dripping tray (8) can be saved and used to make soups or sauces.
- Do not prepare frozen meat, poultry, and seafood in the steam cooker. You should thoroughly defreeze them first.
- The bowl for preparing soups, boiling rice, and grates (2) is also an excellent container for fruits, vegetables, desserts, snacks, etc.
- The steam bowls (3) and (5) are equipped with detachable bottoms, letting you put larger portions of food, which would not fit into a single bowl.

Cooking time table



The cooking times indicated in the tables and recipes are approximate. The cooking time may vary depending on the size of the portion, its arrangement in the steaming bowl, the food's freshness and individual preferences. You can change the cooking times after familiarizing yourself with the appliance.

Vegetables

- Cook green leaf vegetables for as short as possible, as they quickly lose color.
- Do not defrost frozen vegetables before cooking.

Vegetable	Type	Weight/number of pieces	Suggested spices	Cooking time [min.]	Tips
Artichokes	Fresh	3 medium	Garlic, Tarragon, Dill	45-50	
Asparagus	Fresh/Frozen (green)	400 g	Lemon balm, Bay leaves, Thyme	13-15/16-18	Crisscross the stalks to make it easier for the steam to infiltrate.
Broccoli	Fresh/Frozen	400 g	Garlic, Crushed pepper, Tarragon	16-18/15-18	
Sliced carrots	Fresh	400 g	Anise, Mint, Dill	20-22	Stir in the middle of the cooking time.
Cauliflower	Fresh/Frozen	400 g	Rosemary, Basil, Tarragon	16-18/18-20	Stir in the middle of the cooking time.
Spinach	Fresh/Frozen	250 g	Chervil, Thyme, Garlic	8-10/18-20	Stir in the middle of the cooking time.
Beans	Fresh	400 g	Caraway, Dill seeds, Savory	18-20	Stir in the middle of the cooking time.
Peas	Fresh/Frozen (shelled)	400 g	Basil, Marjoram, Mint	10-12/15-18	Stir in the middle of the cooking time.
Potatoes (halves)	Fresh	400 g	Chervil, Chives, Dill	20-22	

Meat and poultry

- Steam cooking has the advantage that all of the fat drips out of the meat. The cooking temperature is not too high, therefore choose soft, lean meat and trim fat from meat.
- Add fresh herbs during cooking to give the dish a stronger aroma.

Product	Type	Weight/number of pieces	Suggested spices	Cooking time [min.]	Tips
Chicken	Boneless filet roast meat	250 g (4 pieces) 450 g	Curry, Rosemary, Thyme	12-15 30-35	Carefully trim fat.
Beef	Rump steaks, sirloin steaks or steaks	250 g	Curry, Paprika, Thyme	8-10	Carefully trim fat.

Fish and seafood

- Frozen fish can be cooked without the need of defrosting if they are divided before cooking and the cooking time is prolonged.
- Add lemon pieces during cooking to strengthen the aroma of the dish.

Product	Type	Weight/number of pieces	Suggested spices	Cooking time [min.]
Crustacean	Fresh	400 g	Marjoram, Lemon balm	8-10
Shrimps	Fresh	400 g	Lemon balm, Garlic	6
Clams	Fresh	400 g	Lemon balm, Garlic	8-10
Lobster (tail)	Frozen	2 pieces 400 g each	Horseradish, Garlic	20-22
Fish filets	Fresh/Frozen	250 g	Mustard seed, Allspice	6-8/10-12

Rice

Use the rice bowl (2). Pour a sufficient amount of water with the rice.

Product	Type	Amount/Amount of water	Cooking time [min.]	Tips
Rice	White	200 g/300 ml	35-40	Two servings

Cleaning and maintenance



① Before starting cleaning make sure the timer dial is in the OFF position, and the cooker is unplugged from the power socket.



The cooker may only be cleaned if it has cooled off.

② Remove the steam bowls, the dripping tray, and empty them; pour the water out of the water container, and wipe it clean with a wet cloth.

③ Wash all the parts of the cooker (apart from the water container housing the heating unit) with warm water with an addition of washing liquid.

All the above elements of the steam cooker may also be washed on the top shelf of a washing machine in a short washing program. However, by constantly using the washing machine to clean the parts may lead to reducing their polish, and dulling their surface.

④ Wipe each element dry.



Do not use running water to clean the water container housing the heating unit. Also, do not immerse it in water.

Do not use harsh detergents in lotions, creams, polishes, etc. to clean the casing of the heating unit. They may remove the information markings, such as scales, symbols, warning signs, etc., from its surface.

Removing limescale from the water container

After 2-3 months of constant using, limescale may gather inside of the water container with the heating unit (13). It is nothing out of the ordinary. The amount of limescale depends on the water hardness. It is necessary to remove the limescale regularly in order to provide a constant amount of produced steam, and prolong the life of the cooker.

● Fill the water container (13) with white (not dark) vinegar up to the MAX level.



Do not use chemical agents to remove limestone or any other products for descaling available on the market.

● Plug the cooker into the power socket. During the process the dripping tray (8), the steam bowls (3), (5), (7), and the lid (1) should be in their places.

● Set the cooking timer to 25 minutes.



If the vinegar starts boiling and spilling over, turn off the cooking time dial, and unplug the cooker from the socket. Then decrease the amount of vinegar.

- When you hear the sound, unplug the steam cooker from the socket, and leave it to cool off completely. Next pour out the vinegar.
- Rinse the container with cold water – refilling and emptying it several times. Wipe the device dry.



Do not use running water to clean the water container housing the heating unit. Also, do not immerse it in water.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.



Do not dispose the appliance with the municipal waste!

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.

The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.

Her zaman yanınızdayız

PROFİLO

444 77 66

Çağrı Yönetim Merkezi

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için...

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

www.profilo.com.tr

Değerli müşterimiz,

Profilo Çağrı Yönetim Merkezi, 444 77 66 no'lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın yetkili servis telefonunu öğrenebilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Ayrıca, Profilo Çağrı Yönetim Merkezi'ne www.profilo.com.tr adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan yazışma formunu doldurarak ya da 216 528 91 88 nolu telefona faks çekerek ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konulara özen göstermenizi önemle rica ederiz.

1. Cihazınızı mutlaka kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara dikkat ederek kullanınız.
2. Ürününüzle ilgili herhangi bir hizmet talebiniz olduğunda, yukarıda belirtilen telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezi'ni arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "PROFİLO YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemten sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



**Uzman
Personel**



**Orijinal
Yedek
Parça**



**Kaliteli ve
Özel
Hizmet**



**2 Saat
Aralığında
Randevu**



**Temiz
Hizmet**



**On-Line
izleme**



**Donanımlı
Servis Filosu**



**Acil
Nöbetçi
Servisi**

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mahallesi, Balkan Caddesi No:51 34771 Ümraniye, İstanbul

T: 216 528 90 00 F: 216 528 91 88

KÜÇÜK EV ALETLERİ
G A R A N T İ
B E L G E S İ

Çağrı Yönetim Merkezi
444 77 66

- Çihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemesi olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLİMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malin tesliminden sonraki yüklenme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, çihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
 2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını firmamızın garantisine kapsamındadır.
 3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eldenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçılarından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 10 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde üretici veya ithalatçı, tamir tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklerdeki başka bir ürünü tüketiciye tahsis edecektir.
 4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
 5. Tüketiciin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasını yani sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekliliği kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığını belirlemesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayni oranda bedel indirimini talep edebilir.
 6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
 7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorular için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketiciin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.
- Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketiciin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyanınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketiciin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından hazırlanmıştır.

Bu ürün PROFİLO için BSH EV Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH EV Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

Üretici Firma:

**BSH Bosch und
Siemens Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

**BSH EV ALETLERİ SANAYİ
ve TİCARET A.Ş.**

Fatih Sultan Mehmet Mah.
Balkan Cad. No.51 34771
Ümraniye - İSTANBUL
Tel : 0216 528 90 00
Fax : 0216 528 91 88

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Garanti Belgesi

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Profilo	Maye Sebz Sıkacağı	114946	24.07.2012
Profilo	Su Isıtıcısı	115286	03.08.2012
Profilo	Mutfak Robotu	87053	13.07.2010
Profilo	Ütü	90605	07.09.2010
Profilo	Çay Makinası	88663	06.08.2010
Profilo	Sarı El Süpürgesi	85224	18.06.2010
Profilo	Saç Şekillendirme Cihazı	107013	18.11.2011
Profilo	Tost Makinası	116313	03.09.2012
Profilo	Saç Kurutma Makinası	87183	15.07.2010
Profilo	Maye Sebz Sıkacağı	114946	24.07.2012
Profilo	Karıştıcı	115406	07.08.2012
Profilo	Blender	88662	06.08.2010
Profilo	Saç Şekillendirme Cihazı	107013	18.11.2011

DIKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve Kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : PROFİLO
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi :7.YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için).....

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe :

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.